

WIR SIND BROT

Sermine

BURGHAUER BROTFFEST

D-84489 Burghausen
T. +49(0)8677-887 140
www.visit-burghausen.com

VON HAND GEBACKEN, MIT HERZ GENOSSEN.

Das ist das Motto des **Burghauser Brotfestes**. Nach Herzenslust kann ab 10.00 Uhr durch den Brotmarkt geschlendert und das vielfältige Angebot an Gebäck, Broten, warmen Speisen und mehr getestet werden. So wird etwa **frisches Holzofenbrot** aus dem mobilen Holzbackofen der Firma Faschang gebacken, die Bäckerei Hellstern bietet **französische Baguettes** u. v. m., die Bäckerei Teufelsbrot und Höllenglut schmackhafte **Brot-Snacks** und Josef Gierzinger Backwerkzeug aus Holz für den Holzofen nach alter Tradition. Zum Mitmachen laden zudem der **Brotbackkurs** über die hohe Kunst der österreichischen Salzstangerl, Mohnflesserl & Co. von Michael Zagler und Manuel Breid von der Naturbäckerei Zagler sowie die sensorische **Dinkelbrot-Verkostung** mit Brot-Sommelière Viktoria Hönegger vom Hildegard Naturhaus, in dem Sie mehr über das bewusste Genießen einer Brotmahlzeit erfahren.

Eintritt frei!

Workshops p. P. ab

€ 10,00

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6



BÄCKEREI HELLSTERN

A-5241 Maria Schmolln
T. +43(0)7743-2212
www.baeckerei-hellstern.at

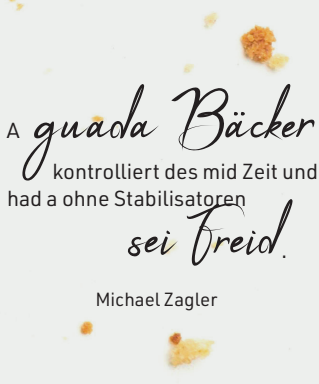
CIDERBROT & SCHAUMROLLEN

Köstliches Ciderbrot gibt es in der Woche der Brotkultur in der Bäckerei Hellstern. Der **fein-säuerliche Geschmack** des Ciderbrots passt z. B. sehr gut zu deftigem Käseaufschnitt. Für den **süßen Gaumen** werden herrliche **Schaumrollen** angeboten, die in Österreich schon lange Tradition haben. Die Bäckerei Hellstern nimmt außerdem am Burghauser Brotfest teil, etwa mit **Chili- und Speckstangerl** sowie **französischen Baguettes** und **Fruchttartes**.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6



BIER & BROT



*A guada Bäcker
kontrolliert des mid Zeit und
had a ohne Stabilisatoren
sei Breid.*

Michael Zagler

GASTHOF BERGER

A-4963 St. Peter am Hart
T. +43(0)7722-625 34
www.gasthof-berger.co.at

PANOZZI-SANDWICH

& BURGER. Panouzzi-Sandwich war ursprünglich Streetfood aus dem italienischen Kampanien und schafft es in der Woche der Brotkultur auch in heimische Gefilde ins Gasthaus Berger. Wer es lieber amerikanisch mag, trifft mit einem g'schmackigen Burger die richtige Wahl.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6

BÄCKEREI ZAGLER

A-5145 Neukirchen a. d. Enknach
T. +43(0)7729-2224
www.zaglerbrot.at

ALLES VOLLKORN, ODER WAS?

Im Zeichen des Vollkorns steht die Woche der Brotkultur in der Bäckerei Zagler: Im Zuge eines allgemeinen **Vollkorn-Schwerpunkts** wird auch das neue **Vollkorn-Buchweizen-Brot** eingeführt. Die Geschichte der Bäckerei und Mühle reicht bis ins 13. Jahrhundert zurück. Im Jahr 1990 übernahm dann Hermann Zagler den Kleinbetrieb und baute ihn zu einem familiengeführten mittelständischen Handwerksbetrieb aus. Gemeinsam mit seiner Frau Gertrude und den Kindern Michael und Lea als Juniorchefs wird hier mit natürlichen Inhaltsstoffen nachhaltig qualitativ hochwertiges Brot gebacken.

Auch beim **Burghauser Brotfest** ist die Bäckerei Zagler u. a. mit einem **Back-Kurs** und **Innviertler Roggenbrot** dabei.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6

GASTHOF GÖTTLER

D-84359 Simbach am Inn
T. +49(0)8571-911 80
www.geoettler-simbach.de

TRADITIONELLE BROTGERICHTE

Im traditionsreichen bayerischen Gasthof werden in dieser Woche Gerichte mit Brot serviert: Brotsuppe, geröstetes Brot, Semmelschmarrn etc. Letzteres Gericht wird gern in Bayern, Österreich und Ungarn gegessen und sowohl als Süßspeise als auch als Hauptgericht serviert.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6

FASCHANG HOLZBACKOFEN

A-4952 Weng im Innkreis
Tel.: +43/(0) 677 639 598 54
www.holz-brotbackofen.at

HAUSMESSE. Entdecken Sie bei der Hausmesse am **15. Juni** die Welt des Backens mit dem **Innviertler Holzbackofen!** Zwischen 9.00 und 14.00 Uhr öffnen sich die Türen zum Schauraum. Überzeugen Sie sich von der einzigartigen Qualität der Backöfen und entdecken Ihre Leidenschaft für Selbstgebackenes. Beim Firmenrundgang erfahren Sie alles über die Geschichte, die Produktpalette und die Werte der Firma Faschang. Auch beim Burghauser Brotfest ist die Firma Faschang mit ihrem mobilen Holzbackofen dabei.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6



HELPPAUER HOF

A-5261 Helpfau-Uttendorf
T. +43(0)7724-441 31
www.helpfauerhof.at

BROT SUPPE WIE FRÜHER

So wie früher auf den Innviertler Bauernhöfen üblich, bereitet Wolfgang Penias die traditionelle Brotsuppe aus kräftiger Rindsuppe und herzhaftem Schwarzbrot.

Zugegeben wird viel Wurzelgemüse, aber auch anderes Gemüse. Dazu empfiehlt Penias Märzenbier.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6

JAUSENSTATION SEELEITEN

A-5141 Moosdorf
T. +43(0)7748-3069

AUS DEM EIGENEN HOLZOFEN

Am **Fr., 20. Juni** wird im Holzofen gebacken und alle sind eingeladen, zuzusehen und das **frische Brot zu verkosten**. Um 12.00 Uhr kommt das Brot in den Ofen und eine Stunde später ist das frische Brot fertig zur Verkostung.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6

HUEMER MÜHLE

A-4950 Altheim
T. +43(0)7723-424 56
www.getreideprodukte.at

BESTES MEHL AUS DER REGION.

Die Huemer Mühle in Altheim bietet in der Woche der Brotkultur **10 % Rabatt** auf die **Standard-5-Kilo-Mehl-Packung**. Des Weiteren ist sie mit Getreide, Mehl, Backzutaten und gesunden Leckereien am Burghauser Brotfest vertreten.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6

KLOSTERBÄCKEREI HÖLLBACHER

A-5282 Ranshofen
T. +43(0)7722-631 94
www.klosterbaeckerei.at

900-JAHR-JUBILÄUM

Als älteste Bäckerei Österreichs feiert die **Klosterbäckerei Höllbacher** ihr **900-jähriges Bestehen** und rückt ihr **traditionelles Klosterbrot** in den Mittelpunkt, welches die Bäckerei auszeichnet. Das handwerkliche Können, die Erfahrung und **traditionelle Rezepturen** wurden über Generationen weitergegeben. Josef Höllbacher II, Vater des jetzigen Bäckermeisters Georg Höllbacher, übernahm die Bäckerei 1957 von seiner Mutter.

Alte Fotos und Infos zur Geschichte der Klosterbäckerei sowie Jubiläumsetiketten und -verpackungen lenken den Fokus auf das Thema **Tradition**. Tauchen Sie ein in die Geschichte **jahrhunderte-langer Backkunst!**

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6

WIRTSHAUS ZUM ONKE HELI

A-5232 Kirchberg bei Mattighofen
T. +43(0)7747-5271
www.onkeheli.at

BROT ALS WUNDERBARER BEGLEITER.

Brot kann ein **herrlicher Begleiter** sein und ist dabei mehr als Dekoration, z. B. in Form von **Brotchips, Brotcroûtons** sowie **überbackenen Brotschnitten**; und zum Vorspeisenteller wird Sauerteigbrot von der Bäckerei Sailer serviert.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6



POMMERS SCHLOSSTAVERNE

A-5282 Ranshofen
T. +43(0)7722-22 716
www.pommers-schlosstaverne.at

SPORTLERBROT VON

HÖLLBACHER. „The fastest Baker“ Luki Höllbacher, Bäckermeister und international erfolgreicher Motorradfahrer, weiß um die Bedeutung von **Eiweißbrot für Sportler** und hat daher sein Sportlerbrot kreiert, das fast nebenbei auch noch köstlich schmeckt. **Verkosten** können Sie es außer in der Bäckerei auch in der nebenan liegenden **Schlosstaverne der Familie Pommer**.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6

BÄCKEREI SCHMITZBERGER

A-5280 Braunau am Inn
T. +43(0)7722-63 135
www.schmitzbergerbaeckerei.sta.io

BIER-WECKERL & HONIG-NUSS-BROT.

In der Bäckerei werden während der Woche der Brotkultur köstliche Bierweckerl angeboten.

Für ein besonderes Geschmackserlebnis sorgt auch das **Honig-Nuss-Brot**, das die Bäckerei in dieser Woche im Sortiment führt.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6

BÄCKEREI STRANZINGER

A-4950 Altheim
T. +43(0)7723-42 397
www.stranzinger-brot.at

BIO-SPEZIALITÄTEN UND BÄCKEREI-FÜHRUNG.

In der Woche der Brotkultur dreht sich in der Bäckerei Stranzinger alles um das Thema Bio. So gilt es etwa sechs verschiedene „Gold“-Biobrote zu verkosten. Den schon **langjährig bio-zertifizierten Betrieb** kennenlernen können Sie außerdem bei einer gratis Bäckereiführung am **Samstag, den 21. Juni** (nur mit Anmeldung). Rudolf Stranzinger, ursprünglich Banker, übernahm den Betrieb vor über 30 Jahren von seinem Vater. In seine Fußstapfen trat Tochter Frankiska vor rund 5 Jahren, als sie von der internationalen Marketingwelt zurück in den elterlichen Betrieb in Altheim wechselte und 2021 die Bäckermeisterprüfung ablegte. **Die Wurzeln des Betriebs reichen bis ins Jahr 1860 zurück.**

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6

BRAUHAUS HASELBACH

A-5280 Braunau am Inn
T. +43(0)7722-22 358
www.brauhaus-haselbach.at

BROT, WEIT ÜBER DIE WOCHE DER BROTKULTUR HINAUS.

Brot schmeckt auch wunderbar als Ergänzung zu verschiedenen Gerichten. Mit Zwiebelrostbraten, dazu Brot und Bratkartoffeln, kommen Liebhaber von herzhaftem Geschmack auf ihre Kosten. **Das weitere Brot-Programm finden sie auf www.wir-sind-brot.at**

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6

BROT & BRATEN:
Holzbackofen-Workshop
für Genießer mit

- Hildegard Naturhaus
www.hildegardmedizin.at
- Wirt z'Weissau
www.wirt-weissau.at
- Innviertler Holzbrotdbackofen
www.holz-brotbackofen.at

BACKEN UND KOCHEN MIT DER KRAFT DES FEUERS – PUR, RUSTIKAL, G'SCHMACKIG.
Ein gemütlich betriebsamer Nach-mittag im Kräutergarten, an dem der **Innviertler Holzbrotdbackofen** im Zentrum des kulinarischen Schaffens steht. Mit fachkundiger Unterstützung wird ein **herzhafter Gaumenschmaus** zubereitet – völlig ohne Strom – „ausg'steckt“ zusagen. **Brotsommelière Viktoria Hönegger**, Hildegard Naturhaus und **Küchenchef Daniel Strobl**, Wirt z'Weissau begleiten Sie durch diesen besonderen Nach-mittag. Das Holzofen-Menü besteht aus herzhaft-reschem Dinkel-Bier-brot, g'schmackigem Kalbsbraten vom „Hauslthomerl“ in Lochen mit Schwarzbrot-Serviettenknödel und Schmorgemüse an deftigem Bratensaftl und Scheiterhaufen vom hausgebackenen Milchbrot.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6



HOFERWIRT
5145 Neukirchen a. d. Enknach
T. +43(0)7729-2282
www.gasthaus-hofer.com

„STANGI D'EHRE“. Für alle Besucher beim Hoferwirt gibt es in dieser Woche ein „Stangi d'Ehre Gedeck“ mit **Jour-Salzstangerl** der **Bäckerei Zagler** und selbst produzierten Aufstrichen. Weitere **Brot-Spezialitäten** sorgen für noch mehr Genussmomente.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6

BÄCKEREI-CAFÉ RINGELTAUBE
A-5230 Mattighofen
T. +43(0)7742-2473
www.ringeltaube.at

MEHLSPEISEN VON DAMALS NEU INTERPRETIERT.
Mit Backwerk wie damals über-zeugt die **Bäckerei Ringeltaube** während der Woche der Brotkultur, so etwa mit **verschiedenen Mini-laibchen** aus **Weizensauerteig** nach **Oma Charlottes** Rezept, neu interpretiert. Durch die besonders lange, **24-stündige Teigführung** und die Versäuerung wird das Weizengebäck besonders be-kömmlich und schmeckt mild und würzig, mit traumhaftem Aroma und knusprigem Biss. Naschkatzen freuen sich über **Hefeteigtascherl** aus geschlagenem Germteig, wie sie früher in den Bauernhofkucheln gebacken wurden, gefüllt mit Top-fencreme und belegt mit Äpfeln oder Waldbeeren. Erinnerungen an die Kindheit wecken auch **Buchteln**, wie sie keiner mehr macht: Topfen-Hefeteig gefüllt mit Powidl- oder Marillenmar-melade. **Zudem gibt es die ganze Woche Aktionspreise.**

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6



BÄCKEREI KRAXENBERGER
A-5261 Helpfau-Uttendorf
T. +43(0)7724-2037
www.baeckerei-kraxenberger.at

ITALIENISCHES FLAIR.

Für **italienisches Flair** sorgt die **Bäckerei Kraxenberger**, die während der Woche der Brotkultur schmackhaftes **Olive-Ciabatta** anbietet. Erleben Sie die Geschmackswelt des Südens!

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6



HILDEGARD NATURHAUS
A-5232 Kirchberg bei Mattighofen
T. +43(0)07747-5454
www.hildegardmedizin.at

IM ZEICHEN DES DINKELS.
Im Hildegard Naturhaus gibt es werktags von Mo. bis Fr. ein Dinkel-Kleingebäck zu jedem Einkauf im Naturladen gratis dazu, solange der Vorrat reicht. Viktoria Hönegger ist außerdem mit hauseigenen Brotgewürzen und Kräutern sowie Dinkel-Broten am Burghauser Brotfest vertreten. Eine sensorische Dinkelbrot-Verkostung mit begrenzter Teil-nehmerzahl lädt zum Mitmachen ein.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6



GASTHAUS MURAUER
D-84359 Simbach am Inn
T. +49(0)8571-926 62 40
www.da-murauer.de

ÖSTERREICHISCHES BROT – BAYERISCHE BROTZEIT.
Das Gasthaus Muraueer erweitert in der Woche der Brotkultur seine Brotzeit-Karte mit Brotspezialitäten der Klosterbäckerei und handge-machten Aufstrichen, die perfekt auf jedes Brot abgestimmt sind. Ob **herzhaft oder süß, vegan oder mit Käse** – für jeden Geschmack ist etwas dabei aus der **bayerischen-österreichischen Küche**.

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6

ES SIND DIE MENSCHEN, DIE BROT ZU ETWAS BESONDEREM MACHEN.

Viele individuelle Rezepte, oftmals über Generationen weitergegeben, prägen die „Brotlandschaft“ des Entdeckerviertels. Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise in unsere Region und entdecken Salzach-, Inn- & Mattigtal mit allen Sinnen.

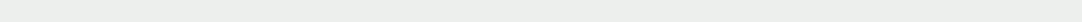
BÄCKEREI SAILER
A-5270 Mauerkirchen
T. +43(0)7724-2947
www.baeckerei-sailer.at

BÄCKEREI-FÜHRUNG
Am **Di., 17. Juni** lädt die Bäckerei Sailer zur Bäckereiführung ein. Die Bäckerei wurde 1961 von Adolf und Elfriede Sailer gegründet und wird mittlerweile von Enkel und **Bäcker-Europameister Simon Sailer** in dritter Generation geführt. Die Familie Sailer führt seit 1994 eine **Filiale in Japan** bzw. seit einigen Jahren auch in **Südkorea**.

BEGINN: 9.30 Uhr
Preis p. P. **€ 10,00**

Anmeldung: telefonisch oder unter verwaltung@baeckerei-sailer.at

SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR	SA
14.6	15.6	16.6	17.6	18.6	19.6	20.6	21.6



Impressum: Eigentümer, Herausgeber und Medieninhaber: **s'ENTDECKERVIERTEL**, Theatergasse 3, A-5280 Braunau, Österreich, T. +43 (0)7722-626 44, E. info@entdeckerviertel.at, www.entdeckerviertel.at. Grafik, Layout: C+M consulting a(n)d marketing GmbH, www.cplum.at. Bildnachweis: media.dot. Aus Gründen der leichteren Lesbarkeit wird auf eine geschlechterspezifische Differenzierung verzichtet. Entsprechende Begriffe und Formulierungen gelten im Sinne der Gleichbehandlung selbstverständlich für beide Geschlechter.

FÜR WEITERE FRAGEN STEHEN WIR GERNE ZUR VERFÜGUNG:
s'ENTDECKERVIERTEL, Theatergasse 3, 5280 Braunau am Inn, T. +43 (0)7722-626 44, E. info@entdeckerviertel.at, www.entdeckerviertel.at
 Besuchen Sie uns auf Facebook und Instagram



www.entdeckerviertel.at